Rok V. Lwów dnia 15. września 1891. Nr. 3.

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wraz z przesyłką poczt. wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 3 złr., półrocznie 1 złr. 60 ct.
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 50 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Drukarni ludowej.

Redakcya: we Lwowie, plac Bernardyński liczba 7.
Administracya i Ekspedycya w Drukarni Ludowej we Lwowie, plac Bernardyński l. 7.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. za wiersz drobnym drukiem.
Rękopisy zwraca się tylko na wyraźne żądanie.
Numer pojedyńczy kosztuje w miejscu 25 ct.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: ST. BAYLI.

Manipulacya kwasem fluorowodorowym w gorzelni.

Profesor Dr. Maercker wydał świeżo dziełko pod tytułem: „Das Flusseureverfahren in der Spiritusfabrikation“ w którem podaje jasny pogląd swych prac i spostrzeżeń z kwasem fluorowodorowym.

Dziełko to zawierające 150 stronnic druku, kosztuje 4 marki (Verlag Paul Parey Berlin SW. Hedemanstr. 10) i obejmuje następujące działy:

I. Krytyczny obraz własnych spostrzeżeń Maerckera co do użycia kwasu fluorowodorowego w porównaniu z innymi środkami antyseptycznymi.

II. Badania co do wartości i skutków antyseptyków, a w szczególności kwasu fluorow. i siarczanów, celem podniesienia i zapewnienia czystej fermentacyi, wykonane w chemicznym laboratoryum stacyi doświadczalnej w Halli przez Dra R. Clussa.

III. Spostrzeżenia i badania mikroskopijne co do działania kwasu fluor. i siarkanów na rozwój drożdży i fermentów ubocznych, wykonane w botanicznym laboratoryum stacyi doświadczalnej w Halli przez Dra P. Schuppmana z 16 obrazami drożdży.

Maercker reasumując osiągnięte rezultaty badań, powiada, że przebieg dochodzeń miał swój początek w spostrzeżeniach Effronta co do działania kwasu fluorowodorowego i fluorydów

w fermentujących płynach i że zamiarem jego i wspólników jego w tej pracy było, rezultaty Effronta krytycznie wypróbować, a dalej mówi: »Na tem miejscu musimy przyznać, że nasze rezul- »taty stwierdziły pod każdym względem spostrzeżenia Effronta »i że o doniosłej wartości kwasu fluorowodorowego i jego wyż- »szości przed innymi antyseptykami, o której z początkiem badań »dosyć powątpiewaliśmy, nabieraliśmy z każdym dalszym krokiem »badań niezbitego przekonania. Wypowiadamy to bezwzględnie, »wyrażając na tem miejscu Effrontowi za jego ścisłe prace pełne »uznanie.«

Jeżeli tacy koryfeusze na polu gorzelnictwa w ten sposób o metodzie zastósowania kwasu fluorowodorowego jako najlepszego antyseptyka się wyrażają i jeżeli po swych badaniach rozwiali wszelkie wątpliwości o wyśmienitych skutkach tego środka — to kwestyę tę jako stanowczo rozstrzygniętą uważać możemy i studyowanie jej każdemu zalecamy.

Maercker zebrał spostrzeżenia Effronta w następujące reguły.

1. Kwas fluorowodorowy, nawet w minimalnych dawkach użyty, przeszkadza rozwojowi kwasów w zacierach. Dawka 10 gramów kupnego 30 procentowego kwasu fluorowodorowego do jednego hektolitra zacieru, wystarcza, by zniszczyć zupełnie tworzenie się kwasu masłowego.

2. Kwas fluorow. działa na fermentacyę przy temperaturze 24^0 R. nadzwyczajnie konserwująco na dyastatyczną siłę słodu, tak, że przy stosownej dawce kwasu fluor. jeszcze po 7 dniach znajdowało się $80^0/_0$, podczas gdy bez dawki w tym samym czasie tylko $12^0/_0$ dyastazy się znajdowało.

3. Inne kwasy mineralne, kwas siarczany i kwas solny nie posiadają tego konserwującego działania na dyastazę. Po 5 dniach powyższemi kwasami zadana dyastaza była już zupełnie martwą.

4. Większe ilości kwasu fluor. (25 gr. na hektol.) były całkiem szkodliwe działaniu dyastazy przy 24^0 R., a przy 44^0 R. szkodziła już dawka 6—7 gr. na hektol.

5. Dawki po 10 gr. kwasu fluor. na hektoliter zacieru utrzymywały dyastatyczną siłę słodu przy 24^0 R. tak długo i tak energicznie, że można było ze skrobii aż do $95^0/_0$ maltozy wytworzyć, podczas gdy bez kwasu fluorowodorowego udało się tylko $75^0/_0$ maltozy wytworzyć.

6. W rozczynach 10 procentowych czystego cukru trzcinowego działała dawka 5—6 gr. kw. fluor. tak szkodliwie na drożdże, że ferment zupełnie ustał i nie rozwinął się wcale.

7. Przy odpowiedniej ilości ciał pożywczych dla drożdży, działanie rozkładowe drożdży nie ucierpiało w tym samym stopniu a nawet przy większych dawkach osiągnięto bardzo energiczne pobudzenie fermentacyi i pracy drożdży i wyższy wydatek alkoholu.

8. Kwas fluorowodorowy opóźnia do pewnego stopnia początek fermentacyi, wywołując jednak nadzwyczaj żywą fermentacyą końcową (Nachgährung) w zacierach obfitych w dektryny, tak, że ostateczny rezultat z kwasem fluor jest zawsze bardzo pomyślny.

9. Połączenia fluor. nie wykazały tej własności opóźniającej fermentacyę i nie w tym stopniu co kwas fluor.

10. Przy zastósowaniu metody kwasu fluorowod. i połączeń fluoru można wiele oszczędzić na słodzie, gdyż siła konserwująca tych ciał, utrzymuje dyastazę w stanie nieużytym, zwłaszcza jej siłę później działającą w czasie fermentacyi, podczas gdy bez dodatku kwasu fluorowodor. w zwykłym czasie fermentacyi siła ta zupełnie zostaje osłabioną.

11. Z zastósowaniem kwasu fluorowodorowego można przy bardzo niskiej temperaturze proces cukrzenia przeprowadzić a tem samem oszczędzić na słodzie.

12. Nawet bardzo złym słodem operując, można osiągnąć zadawalniające rezultaty, gdyż działanie antyseptyczne kwasu fluor. jest w zacierze zapewnione i pełne.

13. Zastósowanie kwasu fluor. umożliwia nawet bez właściwego procesu zacierowego pomyślne rezultaty osiągnąć. Effront osiągał n. p. z kilograma skrobii w kukurudzy z użyciem kwasu fluorowodorowego, którą po uparowaniu następnie przy 28° R. słodem zadaną do fermentacyi poddał, 62.26 odsetków litrowych nieużywając zaś kwasu fluor. osiągnął tylko 41 74 odsetk. litrow.

14. Wyższe wydatki alkoholu przy metodzie kwasem fluorowodorowym, tłómaczą się nietylko tem, że przez zatamowanie tworzących się kwasów, przywraca się odpowiednią ilość węglowodanów fermentacyi, lecz także i tem, że przez kwas fluorowod. fermentacya jest czyściejszą i silniejszą.

15. Alkohol otrzymany z użyciem metody kwasu fluorowod. jest znacznie czyściejszy jak zwykłym sposobem otrzymany.

Wszystkie te zdania potwierdza Maercker w zupełności, zgadzają się one całkiem z badaniami jego i jego współpracowników.

W jaki sposób były badania przeprowadzane, jakie rezultaty osiągnięte zostały z prób laboratoryjnych i w praktyce w gorzelniach, o tem wszystkiem traktuje powyższe dziełko.

*

Zalecamy więc naszym członkom aby studyowali i pouczali się o zastósowaniz kwasu fluorowodorowego w gorzelnictwie, gdyż wkrótce i u nas metoda ta rozpowszechni się ogólnie. *H.*

Zawsze ci sami.

Nie da się zaprzeczyć, że w ostatnim dziesięcioleciu przemysł gorzelniany nie tylko za granicą, ale i u nas w porównaniu do lat dawniejszych olbrzymie zrobił postępy.

Zamiast do niedawna używanych jeszcze parników drewnianych i obok nich wałków do gniecenia kartofli — widzimy parniki żelazne różnych konstrukcyi — chłodniki drewniane zastąpiono wybornemi zacierniami z przyrządem do chłodzenia — gotujemy teraz całe ziarna zboża, nie jak wprzódy mielone na mąkę — mamy elewatory — tu i owdzie zamiast skrzypiących i całym budynkiem trzęsących kieratów — widzimy cicho chodzące maszyny parowe; jednem słowem, postęp widzimy wielki. Należałoby przeto sądzić, że postęp ten jest rezultatem znajomości rzeczy przez samych właścicieli gorzelń — tymczasem myliłby się bardzo, ktoby tak sądził!

Z wyjątkiem bowiem niewielu, którzy rzeczywiście świecą przykładem, a za którymi znów inni właściciele postępują — mamy jeszcze i takich, którzy są zdania, że wódka jest niejako wynikiem sztucznych jakichś męszanin — i czem kto lepsze na to recepty posiada — tem więcej wódki wyda.

Oto n. p. pewien obywatel z wiosną b. r. wszedł w stósunek korespondencyjny z jakimś szarlatanem z Bremy, który za 16 guldenów chciał sprzedać mu receptę, według której 100 kilo kartofli winno wydać 28 liter (mówię dwadzieścia ośm) bezwodnego alkoholu; i ledwiem temu panu wytłómaczył, że to blaga — o czem w końcu i sam się przekonał.

Teraz zaś znowu wyczytałem w ostatnim (Nr. 2) zeszycie »Gorzelnika« reklamę p. Cygemberg Orłowskiego, w której oświadcza, że według metody jego gorzelnika p. Grünfelda można pracować z większą korzyścią niż dotychczas w gorzelni, biorąc tylko $1^1/_2{}^0/_0$ jęczmienia na 100 kilo kartofli — i nawet na ten wynalazek już przywilej p. Orłowski swemu gorzelnikowi nadał.

Powiada w swym liście do Redakcyi p. Orłowski, że gorzelnik jego po dłuższym studyowaniu dzieł Dra Grünsberga i Dra Maerckera zrobił odkrycie, że można robić wódkę, nie znając żadnych hołowic, matek, forgerungów i t. p.!

O łatwowierności!

Przypuszczam, że p. Orłowskl nie lubi zajmować się gorzelnictwem — a więc nie zna się na nim — to jeszcze — zastanowiwszy się, że dzieła Maerkera musiały być i są czytane przez ludzi może inteligentniejszych niż p. Grünfeld, a nikt podobnego talizmanu nie znalazł — przecież przynajmniej o tyle powinien zwątpić w odkrycie swego Grünfelda, aby podobnej reklamy i przywileju mu nie dawać!

Przecież Dr. Maercker żyje jeszcze — i zajmuje się ciągle gorzelnictwem — tożby on sam nie wiedział co wynalazł — lub nie potrafił — że tak powiem — sam swoich myśli zrozumieć? Znakomity ten badacz sam jest specyalnym gorzelnikiem i w jego dziełach napotyka się tylko gotowy pokarm do spożycia — z jego dzieł nic już do odkrycia nie ma a tak on jak i inni ciągle tem się zajmują, i w tym kierunku robią doświadczenia, aby do minimum ograniczyć użycie w gorzelniach zboża na słód — a jednak do takich rezultatów jak p. Grünfeld jeszcze nie przyszli! Widocznem tu więc jest, że sprytny wynalazca sposobu robienia wódki bez drożdży — znając pod tym względem wiedzę swego pryncypała, bałamuci go jak może — byle żyć . . . . I zaręczam panu Orłowskiemu, że gdyby sam zechciał przeczytać dzieła Günsberga i Maerckera i należycie je zrozumieć, toby na podobne oszczędności w słodzie nigdy nie zezwolił! Zrozumiałby i przekonałby się wtedy, że 2% ilością jęczmienia — przy najlepszym słodzie, przy kühlaparatach — w ogóle w najpomyślniejszych warunkach dla wyrobu wódki — można zaledwie skrobię kartoflaną zamienić w maltozę i dekstrynę; — a przecież powinien p. Orłowski lub jego gorzelnik wiedzieć, że podczas procesu przeistaczania skrobii za pomocą diastazy na cukier, tworzą się dwa pierwiastki; maltoza i dekstryna. Pierwsza bezpośrednio podpada fermentacyi, druga zaś dopiero podczas fermentacyi końcowej zacieru, pod działaniem znajdującej się jeszcze w nim diastazy, zamienia się w maltozę — a dopiero — przeistacza się na alkohol, kwas węglowy i t. d.

Każdy przeto rozumiejący rzecz swoją gorzelnik, najwieksza uwagę zwracać powinien na tę okoliczność właśnie, aby tej resztki diastazy podczas procesów chemicznych nie zniszczył, lub też, aby za mało słodu nie użył; „zasadą przeto, jaką p. Orłowski »już z góry przyjął«, że „wystarcza na słód 1½% jęczmienia, a co nad tę ilość wychodzi, jako zupełnie stracone uważać należy“ — daje tylko dowód zupełnej nieznajomości rzeczy. Być może, że kiedyś do tak małego procentu zboża przyjdziemy; — lecz wtedy

dopiero, gdy będzie wynaleziony środek zastąpienia go czem innem — czego p. Grünfeld z dzieł Günsberga i Maerckera wynaleść nie mógł. Dotąd taka oszczędność jest tylko marnowaniem produktów i gdyby p. Orłowski zamiast zauważyć, że przy nowej metodzie jego gorzelnika nawet moc spirytusu o 1° się podniosła (co zresztą z metodą nie ma żadnej łączności) zechciał raczej dokładnie zbadać, o ile stopień odfermentowania kadzi pozostał w tyle — zechciał większą uwagę zwrócić na ilość produktów i ich jakość — toby był wnet odkrył gdzie leży sekret cały jego gorzelni.

Wynalazek oszczędności jęczmienia ma polegać także na prowadzeniu fermentacyi zacieru bez hołowicy, bez matki — jednem słowem bez żadnego zboża na drożdże.

Bez hołowicy robić można używając drożdży prasowanych, co znowu nierównieby drożej kosztowało, aniżeli hołowica; gdyby zaś nawet gorzelnia sama sobie drożdże prasowane wyrabiała, co musiałaby oznajmić i podatek opłacić Rządowi, to drożdże bez zboża wcześniej lub później straciłyby zupełnie siłę rozmnożającą i najprzemyślniejsze fabryki dżożdży prasowanych, dotąd bez zboża drożdży nie wyrabiają

Zapewne więc p. Grünfeld robi na tak zwany stary ferment, czyli że z kadzi w pełnym fermencie będącej bierze pewną część zacieru i zadaje nią kadź świeżą lub też w inny podobny sposób ferment rozmnaża i zadaje, co w każdym razie i na wszelki sposób polecenia godnem być nie może! Wcześniej bowiem lub później do katastrofy w wydatkach przyjść musi

Widzimy przeto z tego wszystkiego, że nasi przedsiębiorcy gorzelń, pomimo podniesienia się ogólnego gorzelnictwa, zostali przy swoich starych zasadach — i nierozumiejąc się sami na gorzelnictwie — o postępowych, rutynowanych gorzelników, wcale nie dbają, lecz wolą się dać wprowadzać w błąd i bałamucić ludziom w zawodzie gorzelniczym niewykształconym, szarlatanom, czego najlepszym dowodem sama reklama, bo gdyby p. Grünfeld rozumiał swój zawód, toby czegoś podobnego pisać o sobie nie pozwolił. *S. O.*

Korespondencye.

Sprawozdanie Wgo Orłowskiego, umieszczone w Nr. 2 „Gorzelnika“ z dnia 15. sierpnia b. r. jest jednym dowodem więcej sprytu w ujemnym znaczeniu naszych niestety pseudokolegów żydków; jak niemniej dowodem, jak niezbędnem jest gruntowniejsza znajomość gorzelnictwa wielu bardzo naszym pracodawcom i przełożonym, by się nie dać pierwszemu lepszemu

wprowadzić w błąd, a często na koszta, a nawet i śmieszność narazić. Daleki jestem chęciom ubliżenia Wmu Orłowskiemu, pozwalam sobie jednak powątpiewać, czy sprawdził dokładnie przedłożone mu przez Grünfelda zestawienie z zatartych produktów, i czy dobrze zastanowił się nad tem w co bona fide uwierzywszy do publicznej wiadomości podał, chcąc oddać przysługę przedsiębiorcom gorzelń. Wykazywać niemożebność prowadzenia z pomyślnym rezultatem opisanej przez Wgo Orłowskiego manipulacyi, byłoby w obec fachowo wykształconych czytelników naszego pisemka zbytecznem; ze względu jednak na niefachowych a tem samem łatwowiernych, niepodobna poprzestać na gołosłownem zaprzeczeniu. Pisze Wny Orłowski, że gorzelnik jego studyując Günsberga i Maerckera wpadł na pomysł zacierania bez hołowicy, i osiągnął w ten sposób niebywałe rezultaty. Musi być ten p. Grünfeld człowiekiem o intuicyi i umiejącym czytać między wierszami to, o czem się nawet autorom nie śniło. Wprawdzie możebną jest podobna manipulacya lecz na krótki tylko bardzo czas, bo robiąc hołowicę wprost z zacierni zadając ją matką, hołowica taka nieposiadając niezbędnych pierwiastków, musi doprowadzić do kwasów a tem samem do najgorszych wyników. Przypuszczając jednak nawet możliwość podobnej manipulacyi przy pomocy jakiegoś antisepticum, który może wynalazł p Grünfeld to niepodobna znowu przypuszczać lepszego wydatku, bo już przecie za owe 50 hl. jęczm. mniej wziętego, musi być mniej wódki.

O artykule W. Orłowskiego niemożna nawet powiedzieć „Si non e vero, e bene trovato“, Powtarzam, że niechcę ubliżyć Wmu Orłowskiemu, lecz pozwolę sobie zwrócić uwagę na tę okoliczność, że p. Grünfeld ma sobie zupełnie oddaną gorzelnię bez żadnej kontroli, a w takim składzie rzeczy nie trudno wbrew wszelkim zasadom teoryi badaniom i twierdzeniom uczonych, osięgnąć niemożliwych wydatków i stać się efemerycznie sławnym.

W końcu są rzeczy o którym się filozofom nie śniło, być więc może że p. Grünfeldowi zagłębiającemu się w wielu jeszcze ciemnościach gorzelnictwa, zrobiło się nadspodziewanie nagle tak jasno, że odkrył pierwszy to, czego żadnemu z uczonych badaczy odkryć nie udało się. Dziwię się tylko bardzo, i podziwiam skromność i bezinteresowność p. Grünfelda, że dotychczas nie starał się wyzyskać swego odkrycia, ogłaszając go całemu światu, a poprzestał tylko na ogłoszeniu swego służbodawcy w naszem pisemku.

Zastanów się panie Grünfeld! że odkrycie twoje to złotodajna żyła, ogłoś, a uczeni i nieuczeni ściągać się będą do ciebie jak do rabina cudotworcy, a Lisowce staną się drugą Mekką, lub przynajmniej Sadagórą. WP. Orłowskiemu zaś radzę zanim Jego Grünfeld zostanie powołany na członka akademii paryskiej, lub dyrektora stacyi doświadczalnej w Berlinie, związać się z nim dożywotnim kontraktem.

Zaleszczyki *(Gaché).*

Szanowna Redakcyo!

Upraszam o wyjaśnienie, czy potrzebny jest koniecznie czas cukrowania zacieru 1 $^1/_2$ godziny, czy też można go skrócić jak niektórzy robią do $^1/_2$ godziny. Jest to o tyle ważne, że przy trzech zacierach dziennie można oszczędzić do trzech godzin na czasie i przez to robotę dzienną pierwej ukończyć. *P.*

Odpowiedź: Czas cukrowania zależy od tego, jakie przyrządy do zacieru ma gorzelnia.

Jeźli w gorzelni jest tylko sama kadź zacierna bez przyrządu do ochładzania wodą, to wtedy wytłacza się masę z parnika na wodę przy ruchu mieszadła i po wypróżnieniu go otrzymuje się zwykle w zacierni taką temperaturę (56—54), że mleka słodowego nie można jeszcze dodawać. Dopiero po schłódzeniu masy do 50° —51° R. dodaje się mleko słodowe. Wtedy skrobia słodu dostaje się do zacieru zupełnie nierozsklejona, a przy temperaturze końcowej zacieru 49° 50° R. nie może się tak prędko zaraz rozkleić i zcukrzyć — na to potrzeba koniecznie więcej czasu — dlatego w tym razie już dla samego zcukrzenia skrobii słodu jak niemniej i skrobii kartoflanej, skoro słód przy końcu zacierania się dodaje, potrzeba, aby po dokładnem wymięszaniu, zacier $1^1/_4$ do $1^1/_2$ godziny pozostawić cukrowaniu.

Inaczej rzecz się ma, gdy mamy kadź zacierną chłódzącą z dobrem mięszadłem. Wtedy wszystek słód lub $^3/_4$ słodu daje się na wodę pod zacier i tłoczy wolno masę z parnika, regulując temperaturę przez oziębianie krążąc wodą zimną czy to flaszami czy wężami.

Wtedy skrobia słodowa ma dosyć czasu podczas przebiegu zacierania rozkleić się i zcukrzyć nawet przy niższych temperaturach 40°—45° R. przy których zacieranie się odbywać powinno, a gdy temperatura końcowa zacieru dojdzie do 50° R. można być pewnym, że wszystka skrobia kartofli i słodu już się zamieniła w cukier (maltozę i dektryny) i jeżeli się cały proces zacieru wolno i prawidłowo odbył, to po ukończeniu zacieru pauza 15 minut wystarcza zupełnie, aby potem przystąpić do ochładzania zacieru Wszystko to może się stać jednak przy dodatku odpowiedniej ilości dobrego słodu zielonego, licząc jako minimum 4 kg. słodu zielonego na każde 100 kg. kartofli, bo tylko w wyjątkowych razach; przy bardzo dobrych urządzeniach gorzelni może bardzo dobrego słodu 3 kilo wystarczyć. *H.*

Szanowna Redakcyo!

W brodzkim okręgu rozesłała władza skarbowa cyrkularz do gorzelń, żądający rozmaitych nowości i przeróbek przy aparatach odpędowych.

Polecenia te są nową uciążliwością połączoną z nowymi znacznymi kosztami, niektóre zaś są tego rodzaju, że nie można się dopatrzeć celu i powodu tych kosztów.

Do takich zarządzeń należą: aby przy łączeniach śrubowych rur alkoholowych dawać gumowe pakunki, jednakowoż nie powiedziano na których. Możnaby i tak rozumieć, że rury alkoholowe są te rury, które poczynają się od kapeluszy kotłów odpędowych a kończą się przy zegarze mierniczym, albo też, że są to rury zaczynające się od trubnika, a może od talerzy.

Weźmy, że myślano tu o rurach od kapeluszy aż do zegara mierniczego, to w takim razie nie więcej tylko z jakie 20 pakunków gumowych trzeba założyć, na co wyjdzie ze 2 metry □ gumowej płyty. Metr takiej płyty kosztuje 25 zł., więc wydatek 50 zł., który co roku się powtarza, gdy pakunki z dektury pokostowanej najwyżej 3 zł. kosztują. O ile mnie się wydaje, kto będzie miał robić malwersacyę, to wykona ją tak dobrze pakunkiem gumowym, jak pakunkiem z dektury pokostem nasiąkniętej, która ma daleko większą siłę oporną jak guma, b, ta wprawdzie uszczelnia dobrze przy silnych ciśnieniach, lecz od gorąca łatwo kruszeje i łatwą jest do dziurkowania.

Drugie rozporządzenie przykazuje, by trubniki nie stały na klinach i miały silne podmurowanie, pozwalając oku oglądać dno i boki jego.

To jest słuszne, — tylko zadziwia mię, że istnieją dotąd gorzelnie z trubnikami na klinach, niedozwalające oku zaglądnąć pod spodnią część swoją. Przecież ustawa z r. 1888 nakazuje to wyraźnie zaraz z wprowadzeniem jej w życie, a tu po trzech latach słyszymy, że są trubniki klinami podbijane i oku niedostępne, skoro wydano polecenie takie.

Trzecie wymaganie konstatuje, że w gorzelniach bywają śruby łączące trubnik rurą z aparatem mierniczym założone mutrami na zewnątrz i uważa to za niewłaściwe twierdząc, że mutry z gwintem mają być wewnątrz trubnika. Mnie się zdaje, że żaden monter tego nie przyzna i powie, że przeciwnie śruby powinne być gwintem i mutrą na zewnątrz założone, to jest racyonalnie, lecz nie tak, jak żąda polecenie, żeby dać mutrę i gwint do wody, aby tam wkrótce wszystko rdza zjadła, zwłaszcza gwint, który potem tylko dłutem odrąbać trzeba, gdy skręcanie przez rdzę zniszczeje; dlaczegoż więc, co jest dobrze i racyonalnie, przemieniać i ponosić koszt i zachód?

Inne znów żądanie, by mufy i osłona rury łączącej trubnik z zegarem były zmienione. Więc czy złe czy dobre, ale dalsze żądanie zakrawa na szykanę — bo chce mieć te mufy i osłonę blaszaną aż z Wiednia, z fabryki, która zegar daje. Trzeba wiedzieć, jak to trudno posłać rozmiary takiej nieforemnej trąby blaszanej tak, żeby tam w Wiedniu zrozumieli, bo to zawsze inaczej zrobią i znów odsełanie i koszta, — kiedy tu każdy blacharz zrobi tak, jak ma być, jak mu się pokaże i jak tylko żywnie organ skarbowy zażąda; więc pocóż do Wiednia płacić podwójną sumę?

Pomijam inne mniejsze żądania, jak n. p. żeby zakładać kratki w rurach, któremi zacier przepływa, bardzo dobrze, ale kto tam tę kratkę dostanie, jak się zatka łupinami i nieczystościami?

Także oświadcza cyrkularz, że pozwala na wyrzucenie skrzynki powietrznej, — bardzo dobrze, ale potośmy wydali za nie po dwadzieścia kilka guldenów, żeby znów wyrzucać i dawać w ich miejsce nowe rury, mufy, osłony i flansze z Wiednia?

Prosiłbym Szanowną Redakcyę o poinformowanie mię w tej sprawie, czy mam słuszność, i czy gdzieindziej także podobne wymagania istnieją

B. J.

Odpowiedź Redakcyi.

Zapatrywania i uwagi szanownego korespondenta są zupełnie słuszne. Co do pakunków kauczukowych, to w tych gorzelniach, które nie miały czasu wnosić rekursu, gdyż chciały być wcześnie do ruchu gotowe, musiano odmienić na wszystkich łączeniach rur, któremi przechodzi zacier, pary alkoholowe i spirytus, pakunki i zastąpić je kauczukiem, co znaczne koszta za sobą pociągło.

Inni przedsiębiorcy gorzelń wnieśli rekurs przeciw tym zarządzeniem a jak się dowiadujemy, wyższa władza poleciła organom skarbowym, by z żądaniami pakunków kauczukowych wstrzymać się na razie. Jak się pokazuje, to najgorzej wyszli na pierwotnem rozporządzeniu ci, co się pospieszyli — bo ich ten eksperyment drogo kosztuje, późniejszym gorzelniom zezwolą już zapewne pozostać przy pakunkach z tektury.

Od wymagania zakładania śrub na opak t. j. gwintem i mutrą do wody — odstąpiono. a co się tyczy wyjęcia skrzyń powietrznych, to nie-

było to polecenie lecz dorada przedsiębiorcom, by, jeżeli sobie życzą wyrzucić kilkadziesiąt guldenów, zamienili je na rzeczy i pokrywy sprowadzane z Wiednia.

Jeden z naszych czytelników donosi nam również o pakunkach kauczukowych, że zeszłej kampanii dla zapewnienia sobie szczelności, założył między flansze rur parowych ogrzewających suszarnie parą zwrotną z maszyny pakuki z kauczuku, które ani jednej kampanii nie wytrzymały. Kauczuk zniszczał od gorąca tak, że tylko płócienne wkładki pozostały (płyty kauczukowe mają po 2 lub 3 wkładki płócienne), najlepszy dowód, że to samo będzie z pakunkami przy aparatach i że właściciele gorzelni będą na znaczne straty co roku nar..żeni jeżeliby władze nie odstąpiły od swych wymagań.

Redakcya.

Parowanie materyałów zacierowych

przy wyrobie spirytusu i drożdży prasowanych.

S. Wandel, technik w Peszcie, obmyślił odmienny sposób parowania materyałów zacierowych, który dał patentować. Manipulacya jest następująca:

Do aparatu zacierowego, urządzonego w wiadomy sposób, wprowadza się zboże kukurudzę lub kartofle, jeżeli zboże lub kukurudza ma być parowaną, wtedy daje się potrzebną ilość wody i wpuszcza parę, gotując tak długo, aż zupełne rozklejenie skrobii nastąpi.

Zmiana od zwykłego gotowania polega jednak na tem, że dla uniknięcia przeparzenia utrzymuje się ciągle temperaturę tylko do 100° C. i w tym celu zostawia się odpływ pary w aparacie tak, by temperatura 100° C. nie przekraczała.

Po ukończeniu parowania zamyka się otwór, którym para uchodziła i tłoczy się zapomocą pompy powietrznej tak długo powietrze w aparat, aż naprężenie dojdzie do 4—5 atmosfer.

Stosownie do urządzenia aparatu utrzymuje się to ciśnienie 2–4 godziny, poczem wytłacza się masę zacierową, lecz już nie parą tylko powietrzem, to jest tem ciśnieniem powietrza, które się w aparacie nagromadziło, przytem mieszadło musi być ciągle w ruchu. Aby uchronić masę zacierową, znajdującą się w parniku pod ciśnieniem powietrza, od zbytecznego oziębienia się, utrzymuje się w parniku mały prąd pary, lub też wtłacza się ogrzane powietrze.

Zastosowaniem takiej metody parowania, gdzie potrzebne wysokie ciśnienie zamiast jak dotąd parą, powietrzem jest wywołane, zyskuje się wiele na opale, gdyż nie traci się tej wielkiej ilości pary przy wytłaczaniu nią, wogóle oszczędza się wiele na

parze tak dalece, że przy zastosowaniu tej metody wystarczy nawet mały zwykły kocioł parowy o mniejszem ciśnieniu.

Tłocząc masę zacierową powietrzem zamiast parą unika się zupełnie tej wysokiej temperatury, przez którą w zwykły sposób robiąc część skrobii się karamelizuje, skąd powstaje brunatny kolor zacierów często o przypalonym zapachu, również nie traci się tego cukru i tych dekstryn, które w materyałach zacierowych gotowe się znajdują, przeciwnie ciała te pozostają w zacierze, przyczyniając się do podniesienia wydatku spirytusu i lepszej wydajności drożdży, tem bardziej, że skutkiem jednostajnej temperatury (100° C) osięga się zupełne rozklejenie masy.

Dla fabryk drożdży prasowanych jest tu ta korzyść, że w jakimbądź aparacie zacierowym, czyto parniku Henzego, Hollefreunda, Böhma i t. p., możliwe jest rozkleić zupełnie skrobię w całym ziarnie bez potrzeby mielenia zboża lub kukurudzy, co i na wydatek drożdży korzystnie wpływa.

Wreszcie przy tem postępowaniu skutkiem zachowania niskiej temperatury parowania nie wytwarzają się szkodliwe dla fermentacyi ciała i bakterye.

Zasada więc całej manipulacyi jest następująca: Parować w parniku kartofle lub zboże przy jednej atmosferze, potem wytłaczac rozklejoną masę ściśniętem powietrzem zamiast, jak dotąd, wysoką parą.

Rozmaitości.

Francuzki koniak. Dzięki usiłowaniom destylatorów niemieckich i austryackich, którzy wszelkich starań dołożyli, aby swój produkt do największej doprowadzić doskonałości, zaczyna coraz bardziej tracić na opinii zaufanie, jakie ogólnie miano do francuskich koniaków. Artykuły pism fachowych w tym przedmiocie podawane w Niemczech pouczyły i przekonały wreszcie publiczność, że ów z Francyi sprowadzany koniak może być tylko w bardzo małej cząstce rzeczywistym koniakiem, gdyż straszne spustoszenia, jakie phylloxera w winnicach francuzkich robi, stały się przyczyną niepowodzenia i upadku fabrykantów koniaku.

Przed pojawieniem się phylloxery w departamencie wyższej Charenty uprawiano 117.205 hektarów winnic, z tego obecnie jest 16.696 hektarów zupełnie zniszczonych, 39 163 hektarów już bliskich zniszczenia, razem 55.869 hektarów, tak że prawie tylko połowa dawniejszych winnic jest produktywną. Podobny obraz przedstawia się w departamencie niższej Charenty. Tutaj na 168.945 hektarów jest zupełnie zniszczonych 31.351 hektarów, a bliskich zniszczenia 50.137 hektarów, razem 71.488 hektarów. Cyfry te są zupełnie wiarygodne, gdyż podała je do wiadomości specyalna komisya *„Commission supérieure du Phylloxera"*.

Faktem jest, że pomimo tak ogromnego zniszczenia winnic, a temsamem i wydatności ich, koniak rokrocznie przychodzi w tej samej masie z Francyi, jak za onych błogich czasów przed phylloxerą.

Wiadomem jednak jest, że wielkie masy spirytusu niemieckiego i austryackiego wysyłane bywają do centralnych punktów fabrykacyi koniaku, mianowicie do Bordeaux i Cognac, - tutaj zostają one rozmieszane z fabrykatem miejscowym i jako prawdziwy „Cognac" powracają zagranicę.

Konsumenci koniaku płacą przeto transport spirytusu tam i napowrót, oraz niemieckie cło wchodowe po 150 marek za 100 litrów, za niemiecki i austryacki spirytus znajdujący się w sprowadzonym koniaku jako za prawdziwy „Cognac".

Pan G. Gifford, konzul Zjednoczonych Stanów, przebywający w środkowym punkcie fabrykacyi koniaku, przesłał o tych ogromnych fałszerstwach koniaku obszerne sprawozdanie swemu rządowi, w którem utrzymuje, że wyrób niefałszowanego koniaku tak jak nie istnieje z przyczyny niewydajności winnic i że wszystek koniak, który w handel przychodzi, jest wyrobem z zwykłego spirytusu.

W końcu swego sprawozdania powiada:

„Byłoby nietylko wskazanem ale koniecznem zakazanie przywozu koniaku do Stanów Zjednoczonych już dla samego zdrowia, gdyż fałszowanie koniaku jest ogólnie praktykowane".

Skoro fałszowany koniak do Ameryki wychodzi, to nie ma najmniejszej wątpliwości, że do Niemiec i Austryi również tak samo fałszowany produkt jest wysełany.

Może być, że wobec tych okoliczności wreszcie ustanie mylne zapatrywanie i uprzedzenie do wyrobów francuskich i konsumenci przekonają się, że wyroby austryackich destylatorów wódek pod nazwą koniaku są takie same jak francuskie falsyfikaty.

Są cukiernie i kawiarnie które liczą za kieliszek koniaku trochę większy od naparstka 50 do 75 centów dlatego, że ma etykietę „francuski stary", tymczasem jest to prosty spirytus przerobiony i przyprawiony do smaku koniaku, wartujący najwyżej 10 centów.

Wycieczka naukowa członków Towarzystwa gorzelników polskich na wystawę do Pragi. Wysoki Wydział krajowy raczył łaskawie udzielić zasiłek dwom członkom Towarzystwa gorzelników polskich na koszta podróży naukowej na wystawę pragską celem studyowania urządzeń, i udoskonalonych maszyn w gorzelnictwie używanych, z warunkiem, że członkowie Towarzystwa gorzelników polskich na wystawę pragską wysłani, wypracują szczegółowe sprawozdanie z wyniku badań swoich i przedłożą go bezzwłocznie po powrocie Wysokiemu Wydziałowi krajowemu za pośrednictwem zarządu. Korzystając z tego dobrodziejstwa, wyjechało dwóch członków i przewodniczący na wystawę pragską, przyłączając się do wycieczki krajowego Towarzystwa kupców i przemysłowców i zwiedzili wystawę w dniach 15., 16. i 17. sierpnia.

Do tej wycieczki przyłączyli się jeszcze trzej członkowie Towarzystwa, tak, że razem zwiedziło wystawę i wspólnie badało szczegółowe urządzenia aparatów i maszyn, oraz wszystkiego, co miało łączność z gorzelnictwem, sześciu członków. Nazwiska ich są: Babisz Franciszek, Domański Jan, Hordyński Kazimierz, Jaworski Bolesław, Kisieliński Eugeniusz i Siedlecki Fran-

ciszek. Szczegółowe sprawozdanie z tej naukowej wycieczki będzie w przyszłym numerze „Gorzelnika“.

Z Tarnopola piszą do „Przeglądu“: Jak rzetelnie żydzi postępują przy sprzedaży wódki, i jakich środków używają, aby ze sprzedaży tej jak największe, choć nieprawne wyciągnąć zyski, maluje dosadnio oferta p. R. Loevyego, fabrykanta likierów i różnych chemicznych destylatów w jednem z miast węgierskich.

W ofercie tej, drukowanej wprawdzie w języku niemieckim, ale hebrajskiemi czcionkami, a więc przeważnie tylko dla żydów zrozumiałej i dostępnej, poleca p. Loevy destylat swego wynalazku, który nadaje wódce bardzo przyjemny i ostry smak. „Kto mego destylatu użyje — pisze p. Loevy — ten chcąc zrobić z okowity 800 litrów wódki, może dodać do niej 100 wody więcej, niż zwykle, i jeśli do tego doleje jeden kilogram mego destylatu, to otrzyma wódkę w smaku daleko silniejszą i ostrzejszą, niz miał pierwej, gdy mniej wody do okowity dodawał i mego destylatu nie używał“.

Oferta p. Loevyego jest przeto niczem innem, jak tylko namawianiem szynkarzy do fałszowania wódki. Sądzę jednak, że p. Loevy między naszymi żydami żadnego „geschäftu“ nie zrobi, gdyż oni i bez jego destylatu umieją słabą wódkę tak zaprawiać wapnem, tytoniem lab tabaką, że destylatów żadnych nie potrzebują, a wieśniak nasz pijąc ten piekący silnie ekstrakt tytoniowy lub wapienny, myśli, że szynkarz dał mu prawdziwej okowity.

W każdym jednak razie władze powinne nad szynkarzami rozciągnąć ostrą kontrolę i nie powinne im pozwolić na sprowadzanie destylatów p. Loevyego, służących do fałszowania wódki.

Nowa ustawa kontyngentu wódczanego z d. 4. sierpnia 1891 r. (D. u. p. N. 114), zawiera następujące, podane poniżej w niewielkiem skróceniu, postanowienia: §. 1. Drugi indywidualny rozdział tej ilości alkoholu, jaką gorzelnie, podpadające podatkowi konsumcyjnemu, po niższej stopie w każdym peryodzie wyrabiać mogą, przypada na kampanie 1891/2, 1892/3 i 1893/4. Po upływie tych trzech kampanii, nastąpi nowy rozdział kontyngentu na cztery kompanie. §. 2. Przy tym drugim rozdziale będą uwzględnione: 1) Wszystkie gorzelnie podpadające pod opłatę konsumcyjną i które na mocy ustawy z 20. czerwca 1888 r. przy pierwszym rozdziale tej ilości alkoholu, jaka po niższej stopie podatkowej wyprodukowana być miała, indywidualnym kontyngentem obdzielone zostały. 2) Nowo powstałe gorzelnie rolnicze, które już przed 1. stycznia 1891 r. w ruchu były. §. 3. Gorzelnie niegospodarcze, które przy pierwszym podziale kontyngent otrzymały, otrzymają go w takiej samej ilości w drugiej peryodzie rozdziału. §. 4. Gorzelnie gospodarcze, które miały kontyngent przy pierwszym podziale, otrzymają na drugi podział kontyngent na każdą peryodę z następującemi zmianami: *a*) Gorzelniom rolniczym, które w czasie pierwszego peryodu rozdziału przeciętnie w jednej kampanii mniej wyrobiły alkoholu po niższej stopie podatkowej, jak miały wyznaczone, będzie procentowo z kontyngentu ujęte, a mianowicie tym, które na 5—10% mniej wyrobiły, 1%; tym zaś, które jeszcze mniej wyrobiły, jeszcze za każde dalsze 5% niewyrobione 1%, jednakowoż więcej jak 10% nie będzie im potrącane. *b*) Z tej odciągniętej ogólnej ilości kontyngentu, otrzymają gorzelnie rolnicze, które w pierwszym peryodzie kontyngentowym przeciętnie więcej wyrabiały, jak miały wyznaczonego stałego kontyngentu, dodatek w stosunku do nadwyżki wyrobu. §. 5. Aby obdzielić kontyngentem nowe gorzelnie rolnicze, które przed 1. stycznia

1891 r. w ruchu były, wolno jest każdej gorzelni rolniczej, która przy pierwszym podziale miała kontyngent, ująć z jej kontyngentu $1\frac{1}{2}\%$ Osiągniętą tym sposobem ilością kontyngentu zostaną obdzielone nowe gorzelnie, przyczem przy podziale mają być uwzględnione warunki wielkości gorzelni co do wyrobu i odpowiedni charakter rolniczy. §. 6. Jeżeli gorzelnia nie rolnicza w czasie pierwszego rozdziału przeszła na gorzelnię rolniczą, lub w przyszłości na takową się zamienia, to zatrzyma swój kontyngent, jaki miała jako gorzelnia nie rolnicza, lecz tylko do dozwolonej rolniczym gorzelniom wysokości — co więcej, rozdzielone będzie między gorzelnie nie rolnicze. Jeżeli zaś gorzelnia rolnicza przeszła na fabryczną, to zatrzyma swój kontyngent, jaki miała. §. 7. Jeżeli pojedyncze gorzelnie wyznaczony sobie kontyngent częściowo lub całkiem nie wyrobią w której kampanii, to minister finansów może ten kontyngent dyspozycyjny innym gorzelniom przydzielić w dotyczącej kampanii. W pierwszej linii mają być uwzględnieni drobni posiadacze, którzy mają spółkowe gorzelnie, potem nowo powstałe gorzelnie, które jeszcze nie zostały obdzielone kontyngentem, wreszcie istniejące gorzelnie rolnicze. §. 8. Przy każdym nowym rozdziale kontyngentu mają być uwzględniane istniejące już gorzelnie, i te, które tymczasem nowo powstały, a jako podstawa do udzielenia kontyngentu, służyć będzie przeciętny wyrób jednej kompanii z ostatniego rozdziału. Nowe gorzelnie obdzielone będą stosownie do swych rozmiarów i warunków rolniczych Jeżeli gorzelnia rolnicza w czasie jednej kampanii z przyczyn elementarnych nie wyrobi połowy swego kontyngentu, to przy następnem obliczeniu kontyngentu dla niej będą wzięte za podstawę te kampanie, w których ta klęska elementarna nie była. To samo tyczy się gorzelń, któreby przez jednę kampanię nie były w ruchu. §. 9. Każda gorzelnia musi swoje żądanie wliczenia jej w kontyngent po niższej stopie podatkowej przynajmniej na 4 tygodnie wnieść przed peryodą rozdziału, i to do I. instancyi, gorzelnie te mają zarazem przedłożyć wszystkie dowody ich charakteru rolniczego. §. 10. Ustawa niniejsza wchodzi w życie z dniem 1. września 1891 r.

Krajowa szkoła gorzelnicza w Dublanach. Trzechmiesięczny kurs gorzelniczy od roku 1881 do 1891, a więc 11 lat istniejący został zwinięty, a w miejsce tegoż już z dniem 1. października b. r. otwartą zostaje „Krajowa szkoła gorzelnicza w Dublanach". Nowo postawiona gorzelnia szkolna w Dublanach umożliwiła rozszerzenie części demonstracyjnej i zapewnia słuchaczom szkoły zaznajomienie się z praktyką gorzelniczą. Część teoretyczna bardziej rozwiniętą i uzupełnioną zostanie. W tak nowo zorganizowanej szkole wykłady rozpoczynają się 1. października b. r. i powtarzając się corocznie, trwać będą do 30. marca roku następnego. Kurs tedy jest półroczny. Bliższych wyjaśnień co do warunków przyjęcia, opłaty etc. udziela Dyrekcya krajowej szkoły gorzelniczej w Dublanach.

Pierwszy dodatek do ustawy o opodatkowaniu gorzałki, zestawiony przez sekretarza ministeryalnego Edmunda Bernatzkiego został wydany i jest do nabycia w księgarniach po cenie 60 ct. Tenże obejmuje rozporządzenia ministeryalne od stycznia 1889 do końca maja 1891.

Od Administracyi.

Wielu z naszych członków i prenumeratotów zmieniło swe miejsce pobytu nie uwiadomiwszy o tem ani Zarząd ani Administracyę „Gorzelnika“, przeto niewiemy gdzie im wysełać „Gorzelnika“.

Upraszamy przeto wszystkich prenumeratorów którzy swe miejsce pobytu zmienili na ten rok, o łaskawe zawiadomienie nas o tem kartą korespondencyjną, adresując:

Administracya „Gorzelnika“ Lwów — plac Bernardyński L. 7 i podając swoje nowe adresy, gdyż tym sposobem numera wysyłane będą ich dochodzić regularnie a nam nie będą poczty zwracać wysłanych numerów z dopiskiem „pobyt niewiadomy“.

Administracya »Gorzelnika“.

OGŁOSZENIA.

Zarząd Towarzystwa Gorzelników Polskich

ma zaszczyt donieść WW. PP. właścicielom gorzelń, że pośredniczy jak i lat poprzednich w obsadzaniu posad samoistnych gorzelników na bieżącą kampanię.

Bliższych wyjaśnień udziela na żądanie przewodniczący Towarzystwa w Siebieczowie poczta Ostrów koło Sokala.

KROCHMALARNIE

najnowszego systemu wraz z planami i kosztorysami podług systemu W. H. Uhlanda, dostarcza jedynie na Galicyę upoważniona

FABRYKA MACHIN

pod firmą **L. ZIELENIEWSKI** Kraków.

Kalendarz asekuracyjno-ekonomiczny

na rok 1892.

opuści wkrótce prasę i zawierać będzie:

obfity dział informacyjny, dotyczący asekuracyj od ognia, gradu i życia; szczegóły dotyczące krajowych instytucyj: handlowych, asekuracyjnych, zaliczkowych i przemysłowych.

Zamówienia do działu ogłoszeń przyjmuje Redakcya — Lwów, ul. Teatralna L. 5, telefon Nr. 356.

FRANCISZEK DRUDING

w Krakowie ulica Długa

poleca

kompletne urządzenia jako też rekonstrukcye gorzelń

podług najnowszych i najpraktyczniejszych systemów.

Aparaty kolumnowe z deflegmacyą i podwójnego rektyfikatora do odpędzenia lutrynku, chłodniki najlepszej konstrukcyi, chłodzące przy małej ilości wody.

Aparaty dla ciągłej destylacyi

kadzie zacierne z przyrządem do chłodzenia i mieszania.

Parniki Henzego, kotły parowe, rezerwoary żelazne na spirytus.

Przyjmuje wszelkie reparacye po cenach umiarkowanych.

Kosztorysy na żądanie franko.

4—6

CAŁKOWITE GORZELNIE ROLNICZE

przyrządy do rektyfikowania spirytusu, kotły parowe, rezerwoary żelazne na spirytus, kadzie, parniki, pompy, całkowite rzeźnie, miedziane i żelazne kotły do warzenia piwa, pompy piwne i chłodniki, kadzie na brzeczkę piwną, przyrządy do chłodzenia piwa i maszyny parowe

urządza i dostarcza sumiennie i po najniższych cenach

fabryka wyrobów metalowych

JANA OCHSNERA

w Białej koło Bielska (Galicya).

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.